



Moulin  
de Lène



*Dans l'atmosphère méditerranéenne des coteaux du vieux Biterrois, s'étale l'authentique Domaine Moulin de Lène.*

*«Créer un vin, c'est oser l'originalité en choisissant ce que les autres ne font pas !»*

*Jacques Frayssinet élève patiemment ses vins avec la créativité que lui offrent son terroir d'exception et sa diversité de cépages.*

Moulin de Lène  
SCEA Famille Frayssinet  
Route de Fouzilhon  
34480 Magalas – France  
Tél. +33 (0)4 67 36 06 32  
domaine@moulindeleone.com

www.moulindeleone.com

# REVE DE MARIE

## Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée

Rouge 14% vol.

**“A partir de ce millésime 2017, le Rêve de Marie prend l'accent Méditerranéen et révèle son terroir avec panache. Un vin riche, plein de fraîcheur ...”**

### TERROIR

Coteaux dominant l'arrière pays biterrois. Ancienne terrasse de la Lène argilo-calcaire, graveleuse. Partie miocène moyen, partie pliocène lagunaire. Grande diversité de coteaux peu profonds graveleux et schisteux conférant à nos vins concentration et complexité aromatique.

### VIGNOBLE

Densité de plantation de 4000 pieds par hectare, assurant une bonne compétitivité entre cep, régulant ainsi la vigueur de façon naturelle. Conduite raisonnée avec certification Terra Vitis®. Fertilisation totalement organique, travail du sol manuel et mécanique, pas de désherbant. Taille en gobelet éventail (ou Lépine) permettant un bon étalement de la récolte, une bonne aération ainsi qu'une maturité homogène. Palissage haut (1/2/2/1) assurant une surface foliaire importante et une bonne maturité du fruit.

### RENDEMENT

Maîtrisé par une taille courte entre 40 et 50 hl/ha. Ebourgeonnage.

### CEPAGES

Marselan, Grenache et Carignan

### VINIFICATION

L'égrappage et le tri manuel apportent une grande netteté des arômes. Les macérations longues de 20 à 25 jours confèrent la densité. L'extraction douce respecte la noblesse du cépage. La maîtrise des températures avec une pointe à 30°C préserve les arômes.

### DEGUSTATION

Robe lumineuse d'un rouge éclatant. Le nez est très aromatique, dominé par des arômes de fruits noirs (cassis, mûres) complétés par une touche épicée (cardamome). En bouche bel équilibre et beaucoup de fraîcheur soulignée par une légère note de fruits à chair blanche (pêche). Un vin 100% méditerranéen.



**GARDE :** 3 à 5 ans

**SERVICE :** 16°C – 18°C

#### ACCORD METS VIN :

Charcuterie, pâté en croûte, gigot d'agneau, magret de canard au foie gras et champignons, fromages affinés, gâteau au chocolat

#### CONDITIONNEMENT :

**Bouteille :** Bourgogne

#### Carton :

6 bouteilles couchées

#### Caisse bois

6 bouteilles 75cl couchées

\* Sud de France





Moulin  
de Lène



*The Moulin de Lène sets in the authentic Mediterranean atmosphere by the hillsides of the old Beziers area.*

*«Elaborating a wine means to dare being different and doing certain things that others don't! »*

*Jacques Frayssinet patiently elaborates and produces his wines thanks to the creativity given by this exceptional land and its wide range of varietal*

Moulin de Lène  
SCEA Famille Frayssinet  
Route de Fouzilhon  
34480 Magalas – France  
Tél. +33 (0)4 67 36 06 32  
domaine@moulindeleene.com

www.moulindeleene.com

# REVE DE MARIE

## Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication

Red 14% vol.

“With this new vintage, Rêve de Marie expresses its Mediterranean character and displays its terroir beautifully. A rich wine, with lots of freshness...”

### SOIL

Hillsides overlooking the Biterrois hinterland. Clay-lime, gravelly former terrace of the Lène. Partly mid-Miocene and partly lagunar Pliocene. Deep soil allowing good root exploration and an ability to stand up to drought in the summer.

### VINEYARD

Density of 4000 vines per hectare insuring a good and natural interaction/regulation in between them. All work is done in respect with the Terra Vitis® sustainable vinegrowing and winemaking specifications by using organic fertilisation. The soil is cultivated either manually or mechanically with no pesticides. Pruning is performed based on the traditional tree-form shape to spread out the harvesting in a better way and obtain good breathing plus homogenous ripeness. The plants are tied high ensuring an important leaf surface and good ripeness

### YIELD

Short pruning between 40 and 50 hl/ha. Bud pruning.

### GRAPE VARIETY

Marselan, Grenache and Carignan

### VINIFICATION

Destemming and manual sorting give fresh aromas whilst the long maceration process (from 20 to 25 days) gives density. The soft extraction reveals the splendour of the Cabernet-Franc. The temperatures are kept under control with a peak of 30° C, thus preserving the aromas.

### TASTING NOTES

Bright red color. Very aromatic on the nose completed with notes of black fruits (blackcurrant, blackberry) and a spicy touch (cardamon). Good balance and freshness on the palate underlined with some delicate notes of white flesh fruits (peach). A 100% Mediterranean wine.



**KEEPING :** 3 - 5 years

**SERVING TEMPERATURE :**  
16°C – 18°C

### FOOD PAIRING:

Charcuterie, meat pie, leg of lamb, duck breast with foie gras and mushrooms, ripened cheese, chocolate cake

### PACKAGING:

**Bottle:** Burgundy

### Cases

6 bottles 75cl laid flat

### Wooden case

6 bottles 75cl laid flat

\* Sud de France

